



Tumma sinappikastike

Aineet: 8 dl tummaa lihalientä
1,5 dl punaviiniä
0,25 dl punaviinietikkaa
2 hienonnettua keltasipulia
2 rkl sinapinsiemeniä (murskattuna ja kokonaisena)
1 laakerinlehti
1 pieni timjaminoksa tai tl kuivattua timjamia
5-6 kokonaista valkopippuria
suolaa ja valkopippuria
noin 2 tl ohrakasta

Valmistus: Hauduta hienonnettu sipuli öljyssä. Lisää punaviini, viinietikka ja murskatut sinapinsiemenet. Keitä seosta kokoon miedolla lämmöllä, kunnes puolet on jäljellä.

Lisää lihaliemi, laakerinlehti, kokonaiset valkopippurit ja timjaminoksa, jatka sitten keittämistä kunnes liemi on taas tiivistynyt noin puoleen. Mausta liemi tarvittaessa suolalla ja vasta jauhetulla valkopippurilla.

Suurusta liemi kylmään vesitilkkaan sekoitetulla ohrakkaalla ja siivilöi kastike lopuksi tiheän siivilän lävitse. Keitä vähän kokonaisia sinapinsiemeniä vedessä, että ne hiukan pehmenevät. Siivilöi keitinvesi pois ja käytä siemeniä koristeena kastikkeen päällä.